

MERCADO DA CARNE

Frigoríficos e marcas divulgam suas ações na Expointer



ALINA SOUZA/ESPECIAL/JC

Vitrine da Carne Gaúcha é sempre um espaço que atrai muito público em busca de conhecimento

As marcas Estâncias Gaúchas, Santa Fé Alimentos e Carneiro Sul marcaram presença na feira

Roberta Fofonka, especial para o JC
economia@jornaldocomercio.com.br

É impossível visitar a Expointer e não sentir o cheiro da fumaça dos churrascos, que estiveram em brasa durante toda a feira pelas ruas, restaurantes, estandes e casas do Parque de Exposições Assis Brasil. Neste contexto, marcas e frigoríficos têm uma vitrine única para apresentar seus produtos.

Mostrar aos consumidores a sustentabilidade em todas as etapas da cadeia produtiva da carne é a missão da Estâncias Gaúchas, marca idealizada pelo engenheiro agrônomo Marcelo Fett Pinto.

Além de comercializar os cortes, a marca leva informação a respeito da cadeia produtiva da carne, elucidando todo o processo envolvido para que o produto premium chegue até a gôndola dos supermercados. “Leva dois anos, da gestação da vaca, até o momento de chegar uma maminha no supermercado”, exemplifica – processo que tem um rastro de histórias fami-



EVANDRO OLIVEIRA/JC

Estâncias Gaúchas mostrou etapas do processo produtivo, diz Fett

liares, boas práticas e manejo que está distante do olhar do consumidor final.

Engenheiro agrônomo, Fett sempre atuou na conexão de cadeias produtivas sustentáveis, transitando entre todas as pontas: produção, frigorífico, varejo e consumidor. Para conscientizar o público a respeito da carne produzida nas estâncias, ele realiza workshops dentro de supermercados, apresentando o produtor e a origem da carne - que pode ser encontrada nas lojas do grupo Carrefour, incluindo o Nacional. Na Expointer, a trajetória do produto da Estâncias Gaúchas foi apresentada na Vitrine da Carne Gaúcha, que fica no Pavilhão Internacional.



EVANDRO OLIVEIRA/JC

Casa de carnes participa da mostra há 14 anos, afirma Santos

Santa Fé Alimentos abastece 25 restaurantes dentro da feira

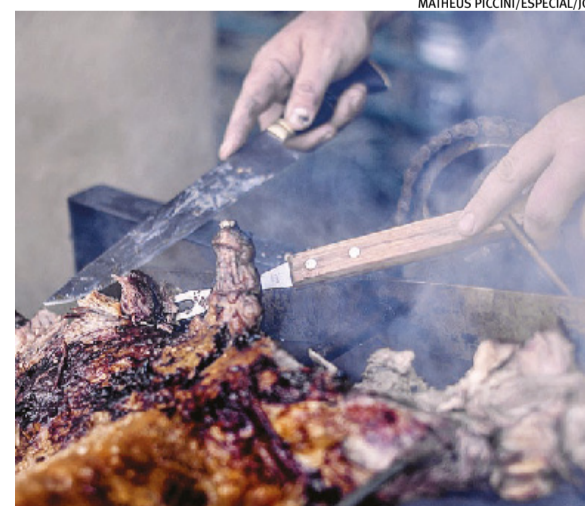
De Imbé, o frigorífico Santa Fé Alimentos supera os números do ano passado. Faltando dois dias para o encerramento da 47ª Expointer, o montante de vendas até sexta-feira contabilizava 28.946 toneladas de carne bovina comercializada – na edição passada, foram 28 toneladas no total.

Há 14 anos presente na Expointer, a empresa foi ampliando sua atuação, até a construção e inauguração da casa, em 2019. Antes, a cada ano, era instalado um estande itinerante. “Fomos vendo as necessidades e a dificuldade que era a distribuição dentro do parque”, conta Leo Santos, fundador da marca.

Além dos 25 clientes fixos das operações gastronômicas da feira, o mini mercado da Santa Fé atende sobretudo ao público dos estandes, com carvão, sal parrillero, carnes, vegetais, erva-mate, vinhos, fernet, refrigerantes e, claro, toda sorte de cortes bovinos, linguças e acompanhamentos para churrasco. Como a expectativa era baixa com relação à Expointer deste ano, Santos comemora. “Estou tendo uma surpresa agradável da feira, tanto em negócios quanto em movimento”, observa. “Quem viu este parque alagado, quase não acredita que estaria assim hoje”. Na casa da Santa Fé, a água subiu mais de 1m.

Carne ovina em busca de novidades

Uma marca que está representada nos resfriadores da Santa Fé é a Carneiro Sul. “A conexão com a Expointer é muito importante”, ressalta João Bernardo, um dos fundadores. Além de fortalecer as marcas, a Expointer também é o lugar de fazer negócios. Ao longo da semana, “compramos a safra de uma propriedade, aproximadamente 2 mil ovinos”, conta. Também foi o momento de reafirmar vínculos com parceiros já existentes, projetando 2025. Ouvindo a demanda do mercado supermercadista, a Carneiro Sul lança, ainda este ano, o hambúrguer de cordeiro e uma linha de embutidos, “com o objetivo de trazer ao consumidor uma opção maior dos nossos produtos”.



MATHEUS PICCINI/ESPECIAL/JC

Expointer é palco de conexões comerciais